Hähnchen-Geschnetzeltes mit Aprikosen

Zutaten (für vier Portionen):

Spätzle
3 Eier
Salz
Muskatnuss
Rosmarin
250 g Weizenmehl Type 405
100 ml Mineralwasser

Geschnetzeltes
3 Hähnchenschenkel mit Haut
Salz, Pfeffer
Paprikapulver
Öl zum Braten
Butter zum Braten
1 Zwiebel
1-2 Zehen Knoblauch
Rosmarin
Thymian
100 ml (alkoholfreier) Weißwein
150 ml Hühnerbrühe
100 g Erbsen, TK oder frisch
1 Prise Zucker
200 g Aprikosen
Zitronenmelisse
100 ml Sahne
1-2 EL Speisestärke

Zubereitung (circa 35 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für die Spätzle die Eier mit Salz, geriebener Muskatnuss, fein gehacktem Rosmarin, Mehl und Wasser verquirlen. hinzufügen und so viel Wasser unterrühren, bis ein dickflüssiger, klebriger Teig entsteht. Den Teig aufschlagen, bis er Blasen wirft, und ihn dann etwa 30 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit die Haut der Hähnchenschenkel ablösen, diese auf ein ausgelegtes Backblech geben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, mit einem Backpapier belegen und mit einem zweiten Backblech sowie einem Topf beschweren. Bei 180 Grad circa 20 Minuten backen, bis knusprig gebräunte Hautchips entstanden sind. Anschließend auf Küchenpapier entfetten.

Das Fleisch in Streifen schneiden und in einen Bräter mit Öl geben, salzen, pfeffern und scharf anbraten. Sobald es Farbe angenommen hat, auf einem Teller beiseitestellen.

Für die Sauce im Bratensatz mit etwas Butter eine in Streifen geschnittene Zwiebel anschwitzen. Den Knoblauch hineinreiben und mitbraten. Rosmarin und Thymian fein hacken und ebenfalls dazugeben. Mit Weißwein und Brühe ablöschen und das Geschnetzelte hinzufügen und circa 20 Minuten schmoren lassen. Anschließend die Erbsen mit in den Bräter geben und leicht zuckern. Die Aprikosen entsteinen und in grobe Spalten schneiden. Zitronenmelisse grob hacken und mit Aprikosen und

Sahne zum Geschnetzelten hinzufügen. Speisestärke mit Wasser anrühren und untermischen, bis eine cremige Masse entsteht.

Den Spätzleteig noch einmal aufschlagen und mit einer Spätzlepresse oder einem Spätzlehobel in siedendes Salzwasser geben. Ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann mit einer Schaumkelle entnehmen, abtropfen lassen und zusammen mit dem Geschnetzelten und dem Hähnchenchip anrichten. Sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

751 kcal – 34 g Fett – 45 g Eiweiß – 60 g Kohlenhydrate